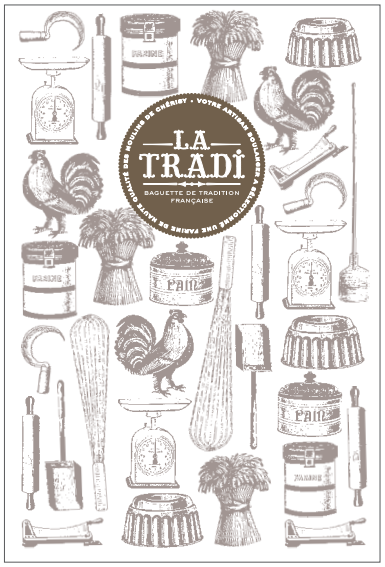
MOULINS DE CHÉRISY • VOTRE ARTISAN BOULANGER A SÉLECTIONNÉ UNE FARINE DE HAUTE QUALITÉ
LA TRADI
BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE

Par son goût, son arôme, et sa belle allure de baguette à l'ancienne, Il aura suffi de peu d'années pour que la baguette de tradition française s'impose aux consommateurs.
Sur ce marché, notre « Tradi » est devenue une référence incontournable : elle permet aux boulangers de travailler avec une farine sans additifs, issue de blés de qualité supérieure, analysés dans notre laboratoire et régulièrement testés dans notre fournil d'essais.



Une sacherie spéciale La Tradi valorisera vos produits auprès de vos clients.

- Sachet baguette
- Sachet pain

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

DIAGRAMME PASSAGE AU FROID

POUR CUISSON DIFFÉRÉE DE 5 HEURES MINIMUM

PRÉPARATION LA VEILLE

	AXE OBLIQUE/SPI	BATTEUR
FARINE LA TRADI	10 kg	10 kg
EAU	7 à 7,2 litres	7 à 7,2 litres
SEL	180 à 200g	180 à 200g
LEVURE	80 g	80 g
TEMPÉRATURE DE BASE	75°	75°

Réaliser une autolyse de 30 minutes minimum
(frasage de la farine et de l'eau pendant 4 minutes)

TEMPÉRATURE DE PÂTE	26°	26°
TEMPS DE PÉTRISSAGE **En 1ère vitesse uniquement**	8 à 12 mn	15 mn

Pointage en masse :
Dans le pétrin une heure (avec un rabat à 30mn)

Passage en bacs :
Peser les bacs et mettre au tour réfrigéré (+4°)
pour blocage (couvrir les bacs)

LES PÂTES EN BACS DOIVENT ÊTRE STOCKÉES (4°) MINIMUM 5 HEURES

PESÉE	330 g pour baguette LA TRADI 250 g cuite
DÉTENTE	30' minimum pour que la pâte reprenne la température du fournil
FAÇONNAGE	Manuel (ne pas serrer)
APPRÊT	1 heure maximum
CUISSON	Four à 250°

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

LES OUTILS DE COMMUNICATION

Très qualitative, cette enseigne en métal découpé est votre meilleure plublicité.

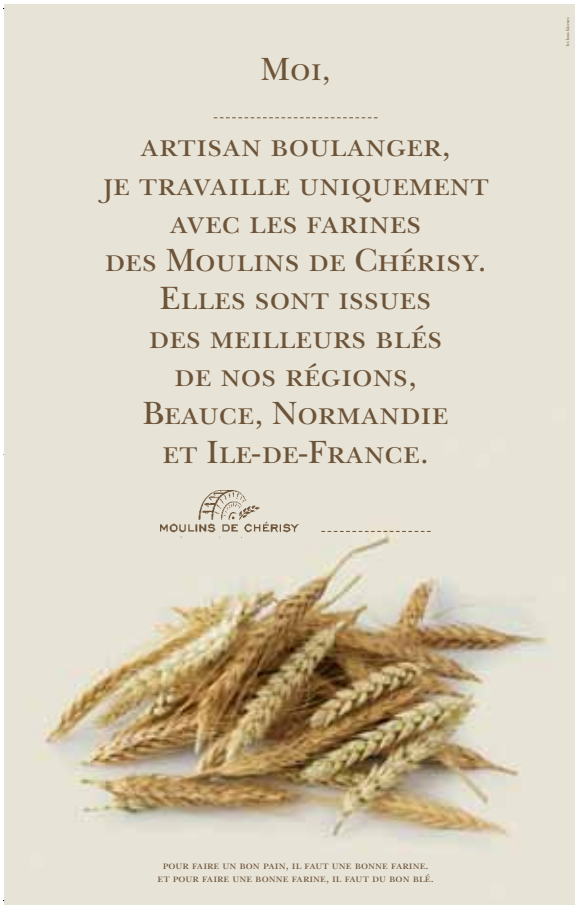
- Modèle bleu
- Modèle gris

Le ramasse-monnaie est le support privilégié de toute relation commerciale.

Une bonne information pour installer une bonne relation avec vos clients.

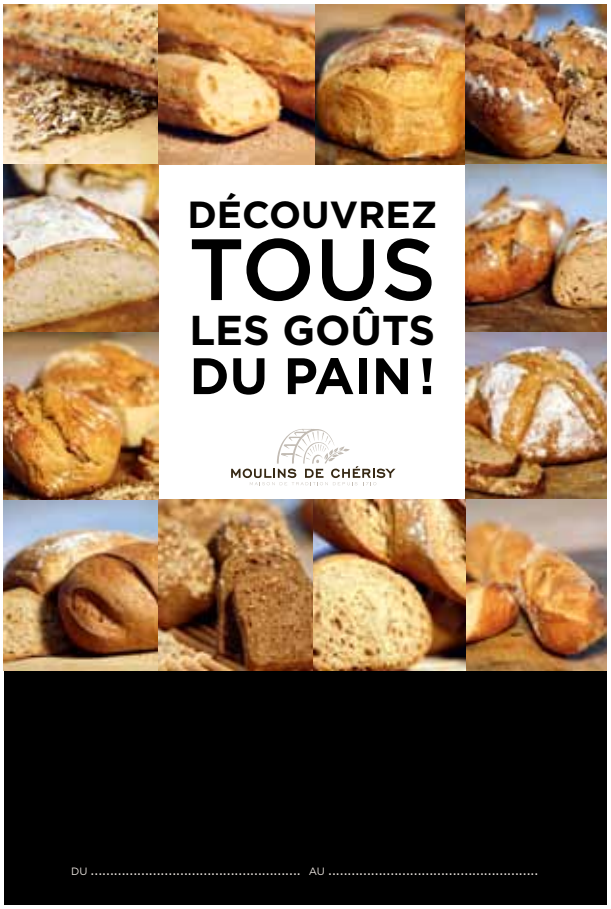
- Format 11x18

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710



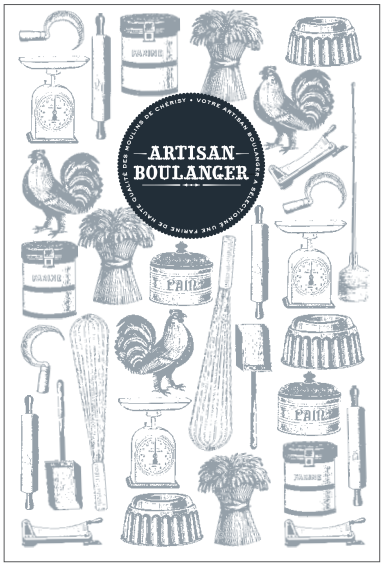
La PLV

• Format 320x505



L'affiche

• Format 40x60



Une sacherie spéciale Artisan Boulanger valorisera vos produits auprès de vos clients.

• Petite mousseline
• Grande mousseline
• Sachet boule
• Sachet baguette

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

Avec son bel aspect de baguette charnue, et son goût subtil rehaussé par une pointe de levain, la baguette La Belle Arôme est bien nommée ! Fruit d'une recette originale, La Belle Arôme se travaille sur différents supports de farine.

Composition : Farine bise de seigle T120 (78%), farine de froment. Conditionnement : sac de 10 Kg

- La PLV
  Format 32x50,5 cm
- Le pic-prix

PRÉPARATION

Prélever 6,5 kg de pâte de tradition en fin de pétissage. Sur cette pâte, mettre 250g de concentré Belle Arôme et 250g d'eau. Mélanger 3 minutes en 1ère vitesse et 1 à 2 minutes en 2ème vitesse. Suivre le diagramme de la Tradition française. Chaque bac donne 20 pièces. Façonnage en baguette ou pavé.

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

L'Équilibre

Baguette 80

Riche en matières minérales et en fibres, les pains élaborés avec une farine de type 80 participent au bon équilibre alimentaire. Avec ses 4 croûtons qui lui donnent un bel aspect, la baguette 80 « L'Equilibre » est délicieusement craquante.

Composition : Farine bise de seigle T120 (78%), farine de froment.
Conditionnement : sac de 40 Kg

L'Équilibre
Baguette 80

Les bienfaits du pain au quotidien.
Riche en fibres et en matièr

L'Équilibre *Baguette 80*

- La PLV
  Format 32x50,5 cm
- Le pic-prix

PRÉPARATION

Mélanger 200 g de concentré «Rusti 80» et 240g d'eau. Prélever 6.5 kg de pâte à pain normale ou pâte à traditon à la fin du pétrissage. Mélanger au batteur ou au spi la pâte et le «pré-mélange Rusti 80» 2 minutes en 1ère vitesse et 1 à 2 minutes en 2ème vitesse. Puis suivre le diagramme «normale» ou «tradi».
Chaque bac donne 20 pièces. Façonner en baguette courte.

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

Recouvert de graines et de flocons d'avoine avec un bel aspect de pain de mie bruni, le Nördik est un plaisir des yeux avant d'être un régal. Composé d'un mélange de farine de blé tendre et d'orge, le pain contient des graines de tournesol, des flocons d'orge, du sésame, du lin brun et du millet rouge.

Composition : Farine bise de seigle T120 (78%), farine de froment.
Conditionnement : sac de 40 Kg

- La PLV
  Format 32x50,5 cm
- Le pic-prix

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

LE NØRDIK

EN DIRECT	PRÉPARATION	FERMENTATION CONTRÔLÉE
1000 g	Artmel Nördik	1000 g
600 g	Eau	560 g
40 g	Levure	40 g
	Améliorant froid	10 g
52	Température de base	50
	PÉTRISSAGE	
5 min	**Batteur ou spirale** 1ère vitesse	5 min
5 à 8 min	2ème vitesse	5 à 8 min
25°C	Température finale de la pâte	24°C
	POINTAGE	
30 min		
	DIVISION	
400 g		400 g
	DÉTENTE	
15 min		15 min
	FAÇONNAGE	

Bâtards de 25 cm. Mouiller la surface avec une serviette humide, rouler le dessus du pâton entièrement dans le mélange des graînes Nördik.

	APPRÊT	
1h à 24°C	Dans des moules à pain de mie (25x8cm)	
	BLOCAGE	
		3°C
	RÉCHAUFFE	
		3h à 16°C
	CUISSON	
30 min à 230°C	En moule, sans lamage. Pour une bonne cuisson sortir le pain de son moule à mi-cuisson et finir de le cuire.	30 min à 230°C

INGRÉDIENTS

Farine de blé, gluten, 28% de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, soja, sésame) farine d'orge, issue de seigle, farine d'orge malté toastée, sel levain déshydraté et dévitalisé, enzymes: hémicellulases et alpha-amylases, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

MÉLANGE DE GRAINES DÉCOR NÖRDIK

Flocons de seigle, graines de sésame, graines de millet, graines de pavot seulement sur le dessus du pain.

MOULINS DE CHÉRISY

MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

Composé de farine de froment et de grains de blé torréfiés finement meulés à la pierre, le Pain des Canuts a un aspect rustique de pain non façonné. Sa mie légère et douce révèle des arômes de miel légèrement caramélisé.

Composition : Farine bise de seigle T120 (78%), farine de froment.
Conditionnement : sac de 40 Kg

Un kit boulangerie complet composé d'un pic-prix et d'une PLV est disponible.

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710

le Pain des Canuts

le pain de toutes les tables

EN DIRECT	PRÉPARATION	FERMENTATION CONTRÔLÉE
1000 g	Artmel Pain des Canuts	1000 g
680 g à 700g	Eau	660 g à 680 g
20 g	Levure	10 g
22 g	Sel	22 g
500 g	Pâte fermentée Prise sur un pétrin de la veille	500 g
50	**Température de base**	50

PÉTRISSAGE

Batteur ou Spirale

6 min	1ère vitesse	6 min
12 à 15 min*	2ème vitesse Ne pas s'étonner du caractère doux de la pâte	12 à 15 min*
24°C	**Température finale de la pâte**	24°C

POINTAGE

1 heure — 15 min

DIVISION

3,2 kg

FAÇONNAGE

Bouler normalement

DÉTENTE

Étaler sur une planche 40x60 cm au rouleau.
Fariner le dessus et le dessous.

APPRÊT

45 min — Blocage à 2°C
Réchauffement 4 à 17°C

MISE AU FOUR

Découpez des boules de pâte dans le sens de la largeur (40 cm).
Avec un couteau de tour, les déposer sur le tapis d'enfournement et fariner

CUISSON

240°C pendant 26 min
à four tombant

INGRÉDIENTS

Farine de blé, blé malté grillé, gluten de blé, levain déshydraté et dévitalisé, farine de blé malté grillé.

MOULINS DE CHÉRISY
MAISON DE TRADITION DEPUIS 1710